



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu.1/02/02/01
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 1. ročník
Tematická oblast	Šlehané hmoty s RP
Tematický okruh	Výroba rolád - kokosová roláda
Datum tvorby	18.1. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

ŠLEHANÉ HMOTY S RP

VÝROBA ROLÁD

Kokosová roláda

Šlehané hmoty jsou základním polotovarem pro výrobu cukrářských výrobků. Jsou charakteristické lehkou stravitelností a zvýšeným obsahem bílkovin.

Jejich výroba je technologicky nenáročná, můžeme je kombinovat s většinou náplní

Podle způsobu výroby se dělí na:

 **Šlehané hmoty s RP**

 **Lehké šlehané hmoty**

 **Zvláštní druhy šlehaných hmot**

 **Šlehané hmoty nahřívané**

 **Těžké šlehané hmoty**

VÝHODY POUŽITÍ RP

- Výrobní postup je jednodušší
- Zkrátí se doba šlehání (energetická úspora)
- Korpus zůstává déle vláčný
- Je více odolný proti plísni (RP má konzervační účinky)

NEVÝHODY POUŽITÍ RP

- Korpusy mají jemné póry a menší objem než klasicky šlehané hmoty
- Jejich kvalita je závislá na kvalitě použitého RP
- Prodlužují dobu pečení

POUŽITÉ SUROVINY

KORPUSY - PLÁTY

- Vejce
- Voda
- Cukr (jemná krupice)
- RP
- Mouka hladká
- Sušené mléko
- Přísady (drobečky, kakao – záleží na konkrétním výrobku)

NÁPLNĚ - TUKOVÝ KRÉM

- Cukr krupice
- Sušené mléko
- Krémový prášek
- Žloutky tekuté
- Vanilinový cukr
- Voda
- Máslo (margarín)
- Cukr na dohotovení
- Přísady (cukrářská poleva, kokos, lísková jádra mletá)

KOKOSOVÁ ROLÁDA

ŠLEHÁNÍ HMOTY

- Do připravených misek odvážíme následující suroviny:
- Cukr, vodu, vejce a RP
- Mouku, sušené mléko, drobečky
- Cukr s vodou, vejce a RP promícháme v robotu RE 22, aby se dokonale rozpustil cukr.
- Zvýšíme rychlost stroje na maximum a vyšleháme do pevné hmoty

Kontrolní otázka č. 1:

**PROČ JE POTŘEBA CUKR DOKONALE
ROZPUSTIT?**



Zasypání, došlehání

- Snížíme chod stroje na minimum a zlehka vsypeme mouku, smíchanou se sušeným mlékem a přísadami
- Krátce promícháme, opět zvýšíme chod stroje a krátce prošleháme
- Hotovou hmotu stejnoměrně rozdělíme na plechy s pečícím papírem



Kontrolní otázka č. 2:

**Z JAKÉHO DŮVODU SE HMOTA
PROŠLEHÁVÁ JEN KRÁTCE?**

Tvarování, pečení

- Hmotu rozetřeme stěrkou do požadovaných rozměrů (60x40 cm)
- Stíracím nožem zarovnáme okraje a upravíme do hotova
- Pečeme v rozehráté troubě při teplotě 220°C do zlatova (cca 5-7 min)
- Upečené rolády necháme vystydnout



Příprava základního žloutkového krému

- 2/3 vody, sušené mléko a cukr smícháme a přivedeme k varu
- Krémový prášek rozmícháme v 1/3 vody se žloutky a vlijeme do vařícího roztoku
- Roztok přidáním žloutků a krémového prášku zhoustne, musíme jej za stálého míchání metličkou prošlehávat (aby se nepřipálil) a řádně provařit 2 – 3 minuty



Kontrolní otázka č. 3:

**PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ
PROVAŘENÝ?**

Dohotovení tukového krému

- ZŽK vložíme do kotle šlehacího stroje, vsypeme cukr na dohotovení a za pomalého chodu prochládíme
- Do téměř vychlazeného krému vmícháme navážené, nadrobno nakrájené máslo (margarín), chod stroje zvýšíme na maximum a krém důkladně vyšleháme do hladka
- Do hotového krému vmícháme kokos

Kontrolní otázka č. 4:

K ČEMU DOJDE, PŘIDÁME-LI MÁSLA DO NEDOSTATEČNĚ VYCHLADLÉHO ZŽK?



Plnění rolády



- Z vychladlého roládového plátu opatrně sundáme pečící papír a plát otočíme
- Vrchní stranu pomazeme tenkou vrstvou marmelády a na ni rozetřeme tukový krém s kokosem



Stáčení a dohotovení rolády

- Namazaný plát opatrně stočíme do rolády – po celé délce stáčíme a přitom plát pevně utahujeme
- Stočenou roládu namažeme krémem a obalíme v kokosu
- Hotovou roládu necháme prochládnout v lednici
- Odkrojíme okraje a nakrájíme na plátky



DRUHY ROLÁD

OŘECHOVÁ ROLÁDA

- ❖ Světlý plát s přídavkem drobečků, krém s přídavkem lískových jader, roláda je v nich i obalená

ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA

- ❖ Plát s přídavkem kakaa, světlý krém, roláda je politá ředěnou čokoládovou polevou, přestříknutá bílou polevou

KAKAOVÁ ROLÁDA

- ❖ Světlý plát, krém s přídavkem neředěné čokoládové polevy, roláda je politá ředěnou čokoládovou polevou, přestříknutá bílou polevou

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- **1. PROČ JE POTŘEBA CUKR DOKONALE ROZPUSTIT?**
- Špatně rozpuštěný cukr se projeví na upečených plátech - jsou na něm světlé, tvrdé kousky
- **2. Z JAKÉHO DŮVODU SE HMOTA PROŠLEHÁVÁ JEN KRÁTCE?**
- Mohlo by dojít k jejímu přešlehání, hmota by byla řídká a upečený korpus drobivý
- **3. PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ PROVAŘENÝ?**
- Musí se provařit kvůli krémovému prášku - nedostatečně provařený způsobuje „padání na jazyk“
- **4. K ČEMU DOJDE, PŘIDÁME-LI MÁSLO DO NEDOSTATEČNĚ VYCHLADLÉHO ZŽK?**
- Tuk se zahřeje, uvolní se voda a krém se srazí

POUŽITÉ ZDROJE



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. – dotisk
- Fotografie: Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy